

牛肉のサリード



調理時間: 210 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマト
ピューレ 350g 240g
- パプリカ 80g
- カルダモン 4粒
- ズッキーニ 100g
- 固くなったパン 100g
- 塩 適量
- 水 0.5リットル
- 牛肉 600g
- 玉ねぎ 60g
- カレー粉 20g
- 紫ニンジン 100g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 牛肉を乱切りにし、強火できつね色に炒める。
2. その間に、ニンジン、ズッキーニ、玉ねぎ、パプリカを乱切りにする。
3. 材料をすべてキャセロールに入れ、塩、カルダモン、カレー、**パッサータ ディ ボモドーロ**、水も加えて、弱火で3時間煮る。
4. 煮上がったら、小さなキューブ形に切った固くなったパンを加え、15分間休ませる。